



Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Dati tecnici

Capacità:	6 Körbe 115 mm, 9 Körbe 75 mm hoch
Carico utile:	150 kg
Potenza:	2000 W
Tensione di attacco:	AC 220-230 V
Corrente nominale:	8,6 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50/60 Hz
Peso:	68 kg
Larghezza:	850 mm
Profondità:	760 mm
Altezza:	1082 mm

Carrello elevatore chiuso, con riscaldamento ventilato, piattaforma elevatrice per l'inserimento di cestelli 500 × 500 mm o 508 × 508 mm con stoviglie piccole o difficili da impilare.

Carrello elevatore in costruzione autoportante ed igienica in acciaio inox. Carrello chiuso con pareti lisce con speciale isolamento termico. Rivestimento interno con lastre a specchio per una migliore diffusione di energia. Piattaforma di impilamento a rete in acciaio inox rivestito in materiale plastico utilizzabile come cestello portastoviglie, estraibile. Livello costante delle stoviglie grazie ad un sistema di molle in acciaio inox regolabile. Facile pulizia del pozzetto dall'alto. Riduzione della perdita di temperatura nonché del tempo di riscaldamento grazie ai coperchi in policarbonato trasparente. Riscaldamento dato da una resistenza in tubolare in acciaio inox con integrato modulo energetico, isolata termicamente con un isolante di alta qualità. Accensione tramite un interruttore On/Off con spia luminosa integrata e regolazione della temperatura tramite una manopola ergonomica, ben visibile anche a distanza, con limitazione della temperatura secondo VDE. Cavo di alimentazione spiralato con spina ad angolo, inseribile in una presa cieca nel pannello di comando in fase di riposo. Quattro paraurti angolari in polimero, di cui due negli angoli inferiori e due integrati nelle maniglie di spinta ergonomiche, servono come protezione antiurto e proteggono sia l'intero carrello sia le pareti circostanti contro danneggiamenti. Carrello elevatore con 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, \varnothing 125 mm, con piastre ad avvitamento multiplo.

Grazie alle due maniglie di spinta poste agli angoli, l'elevatore cestelli KO/UH 50-50 di Hupfer presenta requisiti

Data della richiesta: 14.03.2025, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 15:02:19

offre un'ottima manovrabilità. La forma ergonomica delle maniglie di spinta garantisce inoltre una protezione efficace contro eventuali lesioni alle mani. L'altezza costruttiva di 900 mm corrisponde all'altezza di lavoro standard nel settore della distribuzione degli alimenti. Sia la piattaforma a rete che funge da cestello di guida compreso nella dotazione standard che i cestelli per stoviglie supplementari disponibili come accessori sono realizzati in acciaio inox e contribuiscono ad aumentare la capacità di impilamento di ca. il 20%.

Data della richiesta: 14.03.2025, 15:02:19 *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*